Automatisierte Lagerlogistik für Nahrungsmittel- und Getränkehersteller

Artikel vom **5. April 2022**
Transport- und Lagertechnik, Fördereinrichtungen

Intralogistik-Spezialist Westfalia Logistics zeigt auf der »Anuga Foodtec 2022« in Halle 7.1, Stand B018, automatische Normaltemperatur-, Kühl- und Tiefkühllager für die Nahrungsmittel- und Getränkebranche.



Moderne Intralogistik-Lösung am Beispiel der Privatbrauerei Heinrich Reissdorf GmbH & Co.KG (Bild: Westfalia Logistics).

Der Generalunternehmer Westfalia Logistics Solutions Europe will auf der Messe demonstrieren, wie die Automatisierung der Lagerlogistik entlang der gesamten Produktions- und Lieferketten zu Effizienz, Nachhaltigkeit und Kundenzufriedenheit beiträgt.

Einzelplatzlager, doppeltiefes Lager, Kompaktlager

Die Expertinnen und Experten erläutern auf der Messe, welche Lagerart Unternehmen benötigen: Das kann ein Lager mit Einzelplätzen oder zwei Palettenstellplätzen pro Lagerfach hintereinander sein, wenn eine hohe Zugriffsfrequenz notwendig ist, beispielsweise bei eng getakteten Lagerfristen oder hoher Sortenvielfalt. Es kann aber auch ein Kompaktlager mit vielen hintereinanderliegenden Lagerplätzen pro Kanal sein. das mit besonders eng gepackten Paletten maximale Kapazität und Raumnutzung erzielt.

Viel Kapazität auf geringer Fläche



Automatisches Hochregallager für die Privatbrauerei Heinrich Reissdorf GmbH & Co.KG mit 3445 Regalstellplätzen für Europaletten (Bild: Westfalia Logistics).

Westfalias »Satellitenlager« eignen sich z. B. für sortenreine, tiefe Lagerkanäle. Die Lager, für die der Snackautomat am Bahnhof Pate stand, entstanden aufgrund der Branchenanforderung, eine mittlere Artikelvielfalt mit großen Chargen und schweren Gebinden auf Palette materialschonend und effizient zu lagern. Auch komplexe Materialflüsse wie die Leergutversorgung von Abfüllanlagen in der Getränkeindustrie lassen sich so auf engem Raum und knappen Bestandsflächen automatisieren. Die »Satellitenlager« werden durch komplexe Lagersystem-Layouts, moderne Förder- und Lagertechnik, SPS-Steuerung und zeitgemäße Logistiksoftware ergänzt. Die

vollautomatischen Lager- und Logistiksysteme werden an Produktionsleistung, Sortimentstiefe sowie an der Kommissionierung von Chargen jeder Größe ausgerichtet. Hygienisch sensible Bereiche werden dabei in Edelstahl ausgeführt. Die Lösungen werden als Normaltemperatur-, Kühl- oder Tiefkühllager ausgeführt. Die »Anuga Foodtec 2022« findet vom **26. bis 29. April 2022** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag